



Manuale del Barista Italcaffè

Italcaffè S.p.A. - Via Galileo Galilei, 18 - 19020 Ceparana (La Spezia) - ITALIA

Tel. +39 0187 933 711 Fax +39 0187 933 740 E-mail info@italcaffe.it

www.italcaffe.it

Manuale del Barista Italcaffè

Ogni professionista serio dovrebbe essere prima di tutto preparato a servire un vero caffè Espresso all'Italiana dal sapore veramente squisito.

Lo stile Italiano nel caffè che è alla base della filosofia del caffè Espresso è il fondamento di tutte le tipologie di caffè sul nostro menu. Ricordatevi prima di tutto che in Italia il Barista è una figura professionale di eccellenza.

Come un maestro d'armi che sa affilare e oliare i suoi strumenti per conquistare la sua clientela, un barista tradizionale Italiano si prepara ogni giorno, con convinzione, per preservare la sua immagine di maestro dell'Espresso.

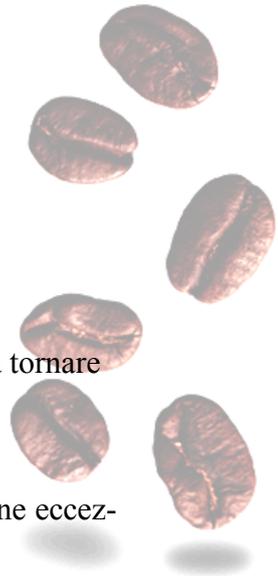
Un barista Italiano conosce accuratamente la sua macchina da caffè espresso, vive in simbiosi con essa e padroneggia a menadito i passaggi necessari per preparare un grande caffè.

Prendetevi il tempo per leggere e comprendere le pagine seguenti.
I passi sono pochi, ma ogni passo è importante per il gusto finale del caffè Espresso.

La gente ama conservare un buon gusto di caffè quando esce dal Bar.
Ogni cliente che servirete pertanto vi giudicherà.
Domandatevo ogni giorno se state facendo una bevanda di caffè che invita il cliente a tornare per una seconda tazza.

Prendetevi il tempo per imparare i passi e le tecniche descritte nel manuale.
E i vostri clienti torneranno da Voi ogni giorno per chiedereVi il bis di una prestazione eccezionale.

Un grande Espresso esige un grande barista ...



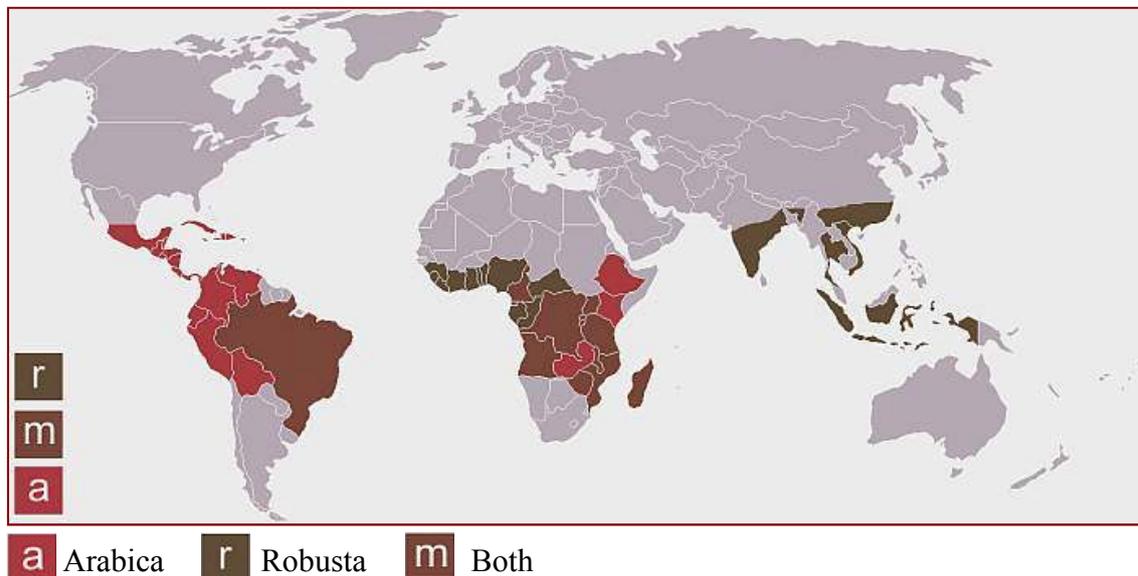
Origini del caffè

Poche parole sul Caffè

La pianta del caffè è un arbusto della famiglia delle Rubiacee, la Coffea, caratterizzata da piccole bacche verdi a forma di ciliegia che, maturando, diventano di colore rosso acceso. I chicchi sono estratti dal frutto e successivamente sono selezionati con un processo lungo e laborioso, trattati a secco oppure in umido, miscelati ed infine tostati e macinati per essere commercializzati.

I due tipi principali sono:

- Coffea Arabica
- Coffea Canephora (meglio conosciuta come Robusta)



Arabica

La specie che è stata usata per prima è Coffea arabica, una pianta originaria dell'Etiopia (dove il caffè viene chiamato buna), del Sudan sud-orientale e del Kenya settentrionale e in seguito diffusasi nello Yemen, luogo in cui, peraltro, si ebbero le prime tracce storiche del consumo della bevanda, nel lontano 1450 tra i seguaci del sufismo[1].

I semi di Coffea arabica hanno un contenuto di caffeina molto inferiore a quelli delle altre specie di larga diffusione e rispetto alle altre specie è autoimpollinante, cioè autogama e inoltre predilige coltivazioni ad alta quota (tra 1000 e 2000 metri). La coltivazione di Coffea arabica fuori dei territori d'origine è iniziata molto presto, p.es. in Indonesia nel 1699.

Origini del caffè

Robusta

Molto coltivata oggi è la Coffea robusta (o Coffea canephora, nome considerato scientificamente più corretto ma poco usato commercialmente). È una specie originaria dell'Africa tropicale, tra l'Uganda e la Guinea, molto adattabile (cresce anche a quote inferiori ai 700 metri) e perciò più economica. La sua coltivazione è iniziata solo nell'Ottocento. È una pianta allogama, quindi richiede impollinazioni incrociate che la possono differenziare geneticamente con più facilità rispetto alla arabica.

Il caffè Robusta ha circa il doppio di caffeina rispetto al caffè Arabica.

Storia del caffè

Consumato come bevanda in occidente da poco più di trecento anni, la storia precedente del caffè è confusa tra diverse leggende. La cosa certa è che l'ormai celebre piantina verde ha origine nella regione etiopica di Caffa, dalla quale, in seguito, si è diffusa in Egitto e in Arabia. Proprio da questa regione potrebbe derivare la parola caffè, il cui suono rimane lo stesso nella quasi totalità degli idiomi del mondo. La radice etimologica potrebbe però anche essere ricercata nella parola araba kàwek che significa 'eccitante', questa tesi trova fondamento nella principale proprietà della bevanda, riconosciuta fin dall'antichità.

In Europa il caffè fa la sua comparsa nel XVI secolo, ma l'introduzione del "vino arabo" in numerosi paesi visse fortuna alterna. Da principio, infatti, la Chiesa lo accusò di essere "la bevanda del diavolo", finché sul finire del 1500 Papa Clemente VIII, dopo averne assaggiata una tazza, decise di benedirne il consumo.

Storicamente la sua diffusione si fa risalire alla sconfitta delle truppe turche in assedio a Vienna nel 1683. Ed è proprio in Austria che si incomincia ad apprezzare il gusto della nuova bevanda, beneficiando delle grandi quantità di caffè lasciate alle spalle dai Turchi. Nel 1700 i famosi Caffè di Vienna, Parigi e Venezia, diventano luoghi prestigiosi, riservati alla vita mondana e allo scambio culturale. Da quel momento il caffè diventa sinonimo di piacere e aggregazione, un valore aggiunto che tutt'oggi lo accompagna.

I fondamentali dell'Espresso

La pulizia della Vostra macchina da caffè influenzerà direttamente il gusto del Vostro caffè.

• I Quattro fattori che condizioneranno la Vostra capacità di preparare al meglio un caffè Espresso sono :

- *La miscela che scegliete e la freschezza del caffè in grani*
 - *La macinatura – che deve essere appropriatamente regolata per un tempo di estrazione di 20 - 25 secondi.*
 - *La macchina - Il gruppo deve essere pulito.*
 - *La temperatura va regolata a 90 °C*
 - *La pressione della pompa va regolata a 9 BAR.*
 - *La mano del Barista*
-
- Il caffè Espresso deve essere servito caldo. **Mi raccomando di tenere il braccetto portafiltro sempre nel gruppo della macchina. Il braccetto portafiltro non dovrebbe mai essere lasciato a gocciolare da qualche parte quando non in uso.**
 - *Tazze calde* – uno dei grandi piaceri del caffè è la sensazione della tazza calda nella vostra mano. Le tazze possono essere impilate sulla sommità della macchina dove c'è lo scaldatasse per riscaldarle. **Non coprite la parte superiore della macchina** con uno straccio. Qualsiasi panno ferma la circolazione dell'aria calda.
 - *La Velocità è essenziale* ... Non mettete la battuta di caffè nel portafiltro per lasciarla nel gruppo senza cominciare il processo di estrazione. In meno di 5 secondi il caffè comincerà a bruciare e la successiva estrazione avrà un acuto gusto di bruciato.



Lo standard per una estrazione corretta del caffè Espresso è la seguente:

- 7 grammi di caffè macinato
- Pressatura media
- Estrazione usando acqua calda a 90 °C (194 °F)
- Pressione macchina di almeno 9 BAR (131 pounds)
- Tempo di estrazione 20 - 25 secondi
- Quantità di caffè Espresso estratto 28ml

La macinatura

Partendo dal presupposto che l'acqua non è altro che un mezzo per prelevare dai chicchi di caffè l'aroma e le altre sostanze che danno gusto e corpo al nostro espresso, la macinatura del caffè è un passaggio fondamentale con un senso ben preciso nella preparazione dei un buon espresso.

Se prendessimo i chicchi e li portassimo a contatto diretto con l'acqua calda che esce dalla nostra macchina da caffè, avremmo tutto ad eccezione di un caffè, otterremmo una bevanda con il solo sentore del caffè e nient'altro.

Il caffè macinato offre al contrario un'area molto maggiore all'azione dell'acqua e quindi in termini di aroma e di gusto i risultati sono di gran lunga migliori e cambiano in base al grado e tipo di macinatura che facciamo.

I macinadosatori moderni sono ormai quasi tutti automatizzati. Chiaramente l'automazione è molto utile, ci permette di risparmiare tempo fra l'esecuzione di un caffè e l'altro soprattutto in presenza di punte elevate di lavoro giornaliera.

Attenzione però, per ottenere un buon espresso non intendiamo dire che una buona macinatura risolverà i vostri problemi, ma certamente vi aiuterà a fare un buon espresso e di conseguenza accontentare i vostri clienti.

Ecco quindi alcune regole fondamentali:

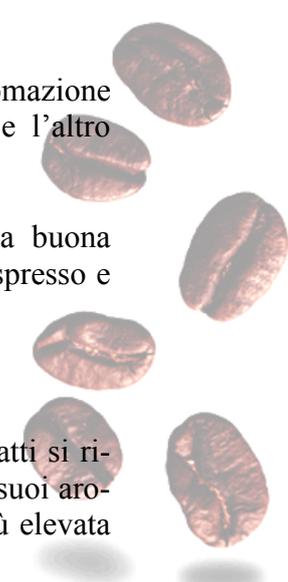
Non bisogna mai macinare una quantità superiore al proprio consumo orario. Infatti si rischia di fare invecchiare il caffè nel dosatore. Una volta macinato il caffè perde i suoi aromi a una velocità 50 volte superiore a quello in chicchi risentendo in maniera più elevata degli sbalzi di temperatura ed umidità.

Controllare che la quantità di caffè erogata dal dosatore sia di 7,00/7,50 g. per dose/battuta. La macinatura deve consentire di erogare un caffè (25 ml.) in circa 25/ 27,5 secondi.

Se non volete iniziare male la giornata, non azzardatevi a riproporre al cliente del primo mattino la polvere macinata la sera.

ogni settimana pulire la campana del macinino con acqua fredda e detergente e il dosatore con un pennellino asciutto.

controllare che le macine siano in buone condizioni. Una macina dura dai 400 ai 500 Kg. per un macinadosatore a macine piane e dai 800 ai 950 per un macinadosatore a macine coniche.



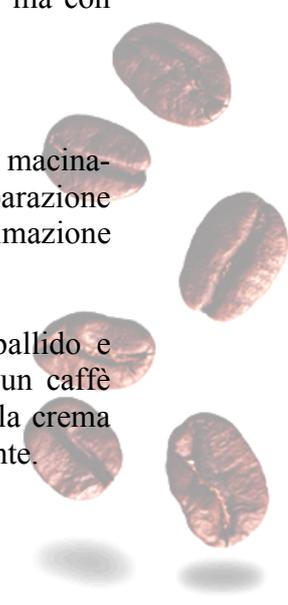
E ora passiamo alla preparazione:

1. date un'occhiata al dosatore, deve sempre avere gli alveari pieni di caffè.
2. fatte due battute secche alla leva di dosaggio con il portafiltro messo in maniera orizzontale e centrato in modo da non perdere polvere.
3. con una mano tenete il portafiltro e con l'altra mano date, con il pressino due colpi decisi in modo da livellare la polvere.
4. usate il pressino un maniera parallela al caffè. La forza da imprimere deve essere superiore ai 5 Kg. facendo sempre attenzione che la pressione sia uniforme su tutta la superficie.

A questo punto noterete che verso i bordi vi è un po' di polvere: date un colpetto leggero al portafiltro in modo da farlo andare verso il centro e pressate una seconda volta, ma con minor forza.

Pertanto se si vuole fare un buon caffè non bisogna fare astrusi calcoli sul grado di macinazione e la dimensione dei granelli, questi valori ci verranno indicati dalla preparazione dell'espresso stesso correggendo le variazioni per eccesso e difetto per approssimazione successiva.

Una polvere troppo grossa darà un espresso sottoestratto ottenendo un caffè pallido e stanco, amaro e astringente così come da una polvere troppo fina otterremo un caffè sopraestratto e di conseguenza bruciato con una crema tendente allo scuro con la crema che evidenzia una macchia bianca o, addirittura, una crema spaccata quasi inesistente.



La macchina del Caffè

Che sarà mai produrre 25 ml di acqua a 90°C e spingerla a 9 atmosfere di pressione attraverso uno strato di polvere in modo da ottenere in circa 25 secondi un buon espresso? Il segreto è la macchina da caffè. Quindi la sua scelta e la sua manutenzione sono passaggi fondamentali per avere sempre un espresso perfetto.

L'uso sapiente della macchina da parte del barista però non è tutto.

Bisogna effettuare una manutenzione regolare se si vuole che continui a sfornare tazzine di caffè impeccabili.

Occorre quindi:

1. verificare che la pressione dell'acqua sul caffè sia pari a 9 atmosfere.
2. verificare che la pressione in caldaia sia quella fissata per il vostro espresso.

verificare lo stato dei filtri, portafiltri, docce, guarnizioni, pulirli o eventualmente sostituirli.

Per ottenere un espresso di qualità ogni sera bisogna:

1. pulire la guarnizione sottocoppa con lo spazzolino.
2. inserire il filtro cieco nel portafiltro e far un buon lavaggio, possibilmente con prodotti detergenti indicati.
3. togliere il portafiltro e pulire con una spugna le boccette.
4. fare un risciacquo facendo erogare acqua per alcuni secondi da ogni gruppo.

gruppi filtri e portafiori vanno puliti ogni sera con una spazzolina e settimanalmente utilizzando i detergenti specifici.

Se non puliamo la nostra macchina, questa si usurerà più velocemente, ma ciò che è peggio è che il nostro espresso subirà giornalmente un peggioramento in tazza.



Il depuratore

Il ruolo del depuratore o addolcitore nella macchina espresso è determinante in quanto la presenza di acqua troppo dura crea depositi di calcare diminuendo l'efficienza della macchina. Non da meno è il ruolo che l'acqua ha nell'estrazione del caffè: un'acqua troppo calcarosa modifica il nostro espresso nel gusto nella quantità e nella qualità della crema.

Occorre quindi verificare sempre che il nostro depuratore funzioni perfettamente, sia regolarmente ricaricato del sale e che le resine vengano regolarmente rigenerate.

Per ottenere un buon espresso non dimentichiamo mai di:

1. assaggiare il caffè, noi siamo i primi giudici e ci renderemo conto di come migliore la preparazione.
2. 7,00/7,5. sono i grammi che bisogna usare.
3. 25/30 secondi, meglio 25. Questo è il tempo necessario per erogare un espresso. **SE IL CAFFÈ CORRE TROPPO STRINGIAMO LA MACINATURA, SE È LENTO ALLARGHIAMOLA. SEMPRE A PICCOLI PASSI.**
4. 30 secondi, è il tempo massimo per servire un espresso.
5. 60 minuti la sosta del caffè macinato nel macinadosatore.
6. 6 giorni. Tempo massimo per pulire la campana del macinadosatore e il dosatore.
7. Sostituire le macine ogni 400/450 Kg. per delle macine piane, 800/950 per delle macine coniche.



TUTTI I GIORNI. PULIRE LA MACCHINA ED ELIMINARE IL CAFFÈ RESIDUO NEL MACINADOSATORE.

Dimenticavamo la tazzina, ma questa è un'altra storia, per ora ricordatevi solo questo:

quando il caffè scende in tazza ha una temperatura di circa 80°C che si abbassa velocemente da momento dell'erogazione a quello della consumazione.

La temperatura ideale per degustare un caffè è di circa 65°C ecco perché è bene mantenere la tazza ad una temperatura di circa 50°C evitando di sovrapporre più di 2 tazze.

L'Espresso Perfetto

Immagini



Definiamo un estrazione “**perfetta**“ quando il caffè ha le caratteristiche che desideriamo in un vero **ESPRESSO**: una crema caratterizzata da una tessitura fine, una superficie regolare e uno spessore di 3-4 mm. La sua persistenza dovrebbe essere di 3-4 min così da trattenere le componenti volatili del caffè. Color nocciola con riflessi rossicci e striature testa di moro con un aroma intenso e profumato.

Tempo d'estrazione 25-30 secondi.



Definiamo un caffè “**sotto estratto**“ quando ha la crema chiara e inconsistente, un aroma leggero, un corpo acquoso ed è caratterizzato da retrogusti non appropriati.

Tempo d'estrazione inferiore a 20 secondi.



Definiamo un caffè “**Sovraestratto**“ quando la crema sarà scura con maggiore scarsità di schiuma al centro della tazza. Gusto forte, amaro e astringente.

Tempo d'estrazione superiore a 30-35 secondi.